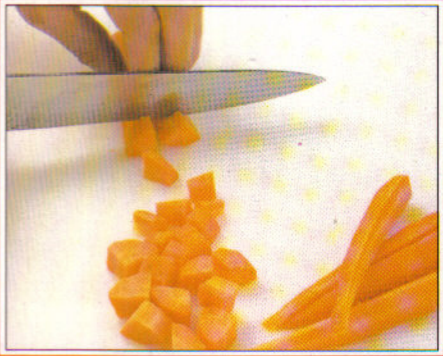
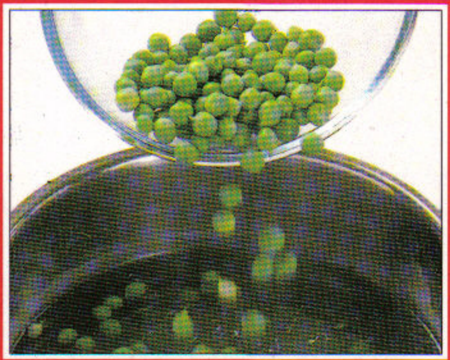
GUARDA e CUCINA

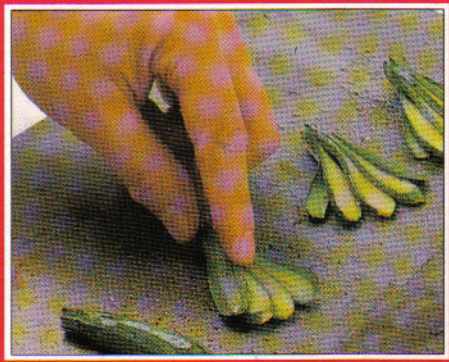
Successo a tavola, con le ricette illustrate passo dopo passo

PASTE LUNGHE A VOLONTA'

7











FABBRI EDITORI

PASTE LUNGHE A VOLONTÀ

Le paste lunghe sono certamente fra le preparazioni culinarie più versatili. Semplici fino quasi a sfiorare l'essenzialità, ricche e saporite al punto da divenire un vero e proprio piatto unico, classiche, tradizionali oppure innovative: sono solo alcune delle numerosissime creazioni rese possibili da questo insostituibile alimento, che ha un ruolo da vero protagonista nella dieta mediterranea. In queste pagine troverete anche spiegazioni e consigli per fare la pasta in casa, in modo da aggiungere una nota di tradizione alle vostre preparazioni.

FETTUCCINE FRESCHE AL BURRO E PEPE NERO — *da pagina* 4 *a pagina* 9

FETTUCCINE ALLA CARBONARA — *da pagina* 10 *a pagina* 13

LINGUINE VERDI ALLE VONGOLE — *da pagina* 14 *a pagina* 17

SPAGHETTI CON VERDURE PRIMAVERILI — *da pagina* 18 *a pagina* 21

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE — *da pagina* 22 *a pagina* 25

PAGLIA E FIENO CON PANNA, PROSCIUTTO E FUNGHI — *da pagina* 26 *a pagina* 31

SPAETZLI AI FEGATINI DI POLLO — *da pagina* 32 *a pagina* 35

FETTUCCINE FRESCHE AL BURRO E PEPE NERO

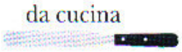
DOSI PER 4-6 PERSONE | PREPARAZIONE 35-40 MINUTI* | COTTURA 1-2 MINUTI

UTENSILI


casseruola


scolapasta


coltello da cucina


coltello a spatola**


forchettoni di legno


colino


ciotola


canovaccio


matterello


ciotola a prova di calore


cucchiaio di legno

**si può usare anche un raschietto per la pasta



Essendo la pasta all'uovo l'indiscussa protagonista di questa ricetta, si è preferito ricorrere al prodotto fresco, ma si può utilizzare anche della pasta già pronta. Un semplice condimento di burro e pepe nero macinato al momento si rivelerà certamente la scelta più appropriata per enfatizzare la consistenza della pasta.

SUGGERIMENTI UTILI

La pasta può essere preparata, essiccata e conservata, avvolta in pellicola trasparente, in frigorifero per 48 ore, ma può anche essere congelata. Cospargerla leggermente di farina di frumento o di mais in modo che non si attacchi. Cuocerla solo al momento di servirla.

** più 2-3 ore di riposo ed essiccazione*

COSA COMPERARE

Per la pasta
300 g di farina di frumento, o più se necessaria
3 uova
1 cucchiaio di olio d'oliva
sale
Per il condimento
100 g di burro
sale
pepe nero in grani

INGREDIENTI


farina


uova


olio d'oliva


burro


pepe nero

SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA

2 LAVORAZIONE DELLA PASTA

3 TIRATURA DELLA SFOGLIA

4 PREPARAZIONE DELLE FETTUCCINE

5 COTTURA DELLA PASTA E COMPLETAMENTO DEL PIATTO

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA



1 Setacciare tutta la farina sulla spianatoia.

2 Con le dita fare al centro della farina la fontana.

!ATTENZIONE!
Assicurarsi che le pareti della "fontana" siano ben compatte in modo che le uova rimangano all'interno.









3 Versare nella fontana le uova, quindi unirvi una presa di sale e l'olio.

4 Lavorare la farina e le uova con la punta delle dita.

Rompere prima le uova in una ciotola per evitare che nell'impasto rimangano pezzetti di guscio

Il coltello a spatola è di grande aiuto per impastare



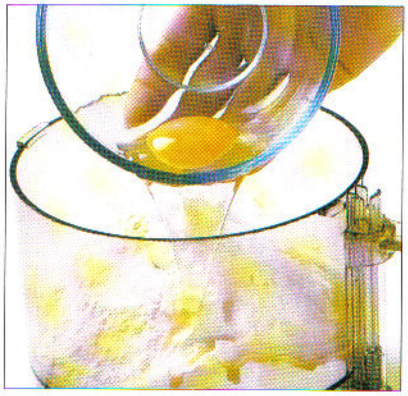
5 Incorporare gradualmente la farina partendo dai lati. Se necessario, unirvi altra farina.

6 Con il coltello a spatola raccogliere tutta la pasta rimasta attaccata alla spianatoia. Lavorare l'impasto per formare una palla.



I CONSIGLI
"Se si vuole, usare il robot da cucina per velocizzare l'operazione, come spiegato nel box a pag. 6."

COME PREPARARE LA PASTA CON IL ROBOT DA CUCINA



1 Porre la farina e una presa di sale nel bicchiere del robot. Unirvi l'olio e un uovo e azionare l'apparecchio per 30 secondi.

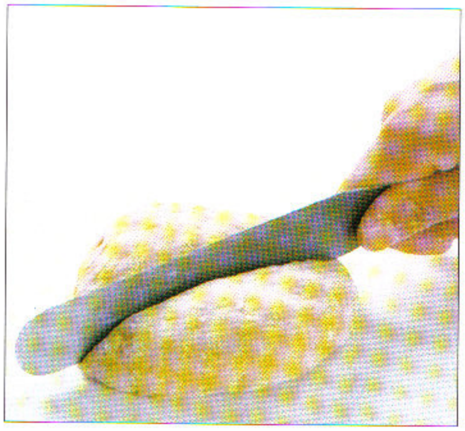


2 Incorporare il secondo uovo e lavorare ancora per qualche secondo. Unirvi l'ultimo uovo e continuare a lavorare l'impasto per 1-2 minuti.



3 Versare la pasta sul tavolo e raccoglierla a palla.

2 LAVORAZIONE DELLA PASTA



1 Con il coltello a spatola dividere la pasta in 2 pezzi.



2 Porre un pezzo sulla spianatoia infarinata e lavorarlo con il palmo della mano energicamente.

Premere bene la pasta con il palmo della mano



3 Sollevare l'impasto dalla spianatoia, piegarlo a metà, porlo di nuovo sulla spianatoia e lavorarlo ancora. Ripetere l'operazione per 5-10 minuti, fino a quando la pasta sarà ben elastica. Lavorare allo stesso modo anche l'altro pezzo di pasta.

4 Riunire tutta la pasta e darle la forma di una palla, coprire con una ciotola capovolta e lasciare riposare a temperatura ambiente per circa 1 ora.

Coprire la pasta per mantenerla umida



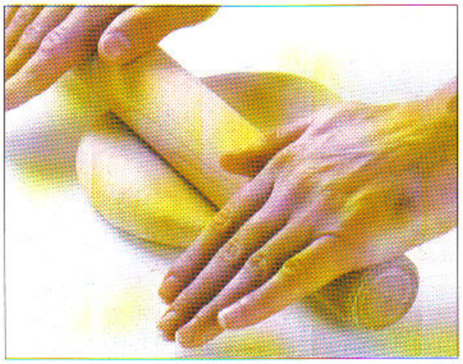
3 Tiratura della sfoglia

1 Cospargere la spianatoia di farina. Schiacciare la pasta con il matterello formando un disco.



La farina fa sì che la pasta non si attacchi





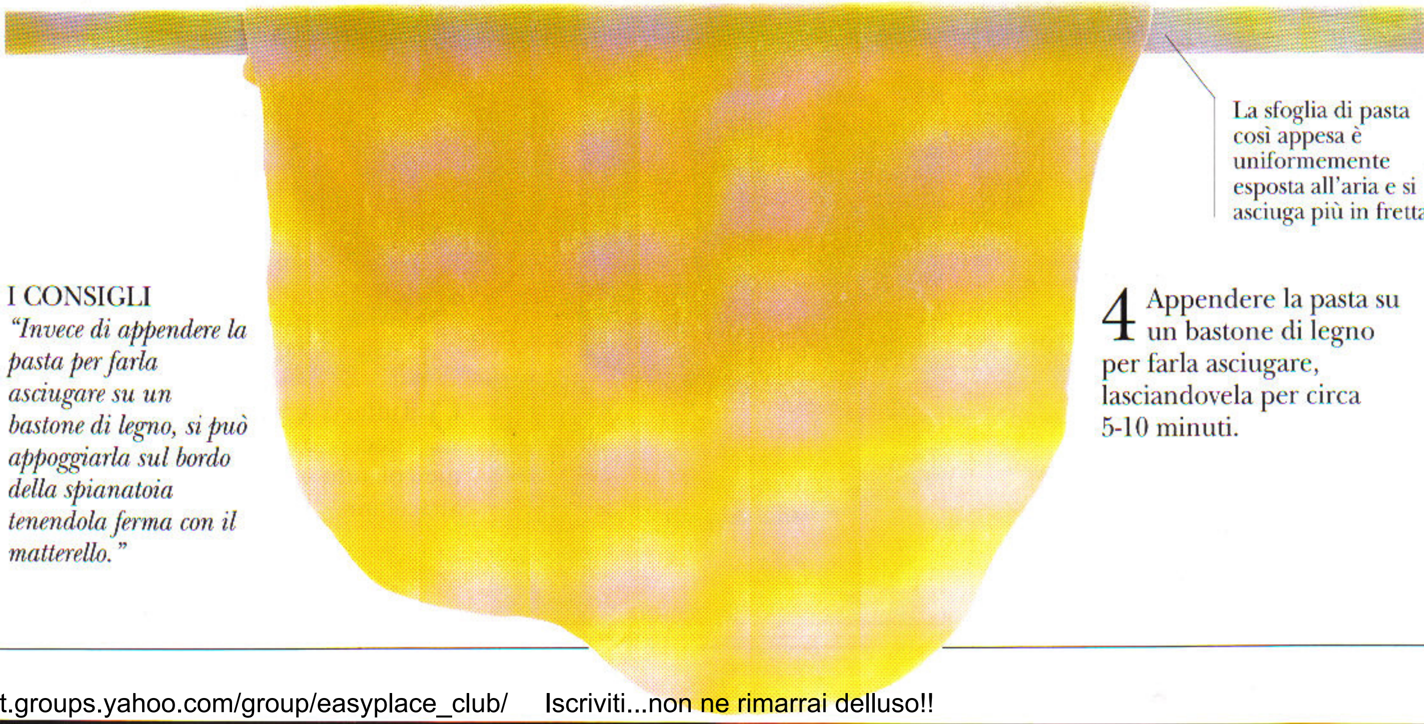


2 Iniziare a stendere la pasta, sollevandola e spostandola in modo che non si attacchi alla superficie.

I CONSIGLI
"La pasta dovrebbe risultare elastica e piuttosto dura da stendere."

3 Continuare a stendere la pasta in modo da ottenere una sfoglia sottile, mantenendole la forma di un disco. Cospargere la superficie e il matterello di farina: la pasta dovrebbe avere alla fine un aspetto vellutato.

Esercitare sempre una pressione costante

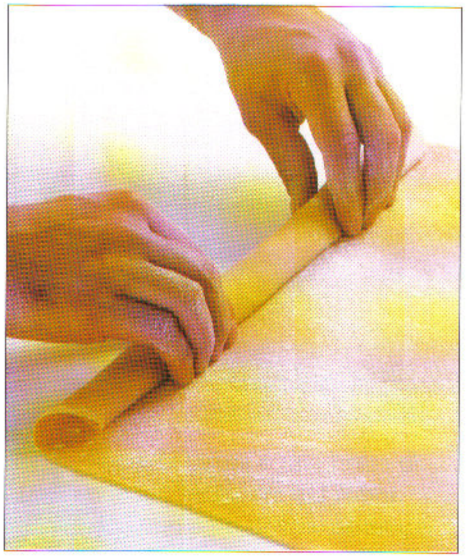


La sfoglia di pasta così appesa è uniformemente esposta all'aria e si asciuga più in fretta

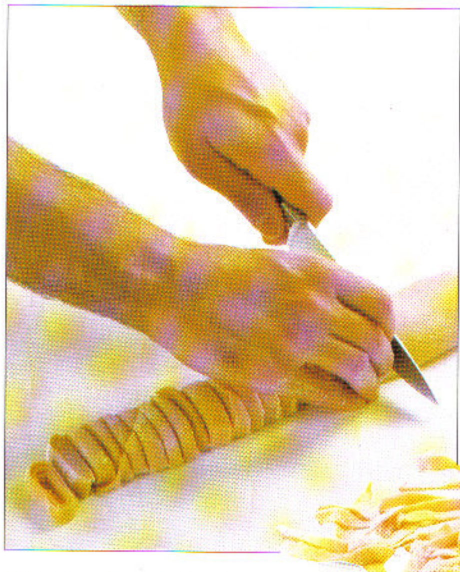
I CONSIGLI
"Invece di appendere la pasta per farla asciugare su un bastone di legno, si può appoggiarla sul bordo della spianatoia tenendola ferma con il matterello."

4 Appendere la pasta su un bastone di legno per farla asciugare, lasciandovela per circa 5-10 minuti.

4 Preparazione delle fettuccine



1 Per preparare le fettuccine, cospargere la sfoglia di farina, quindi avvolgerla formando un cilindro piuttosto stretto.



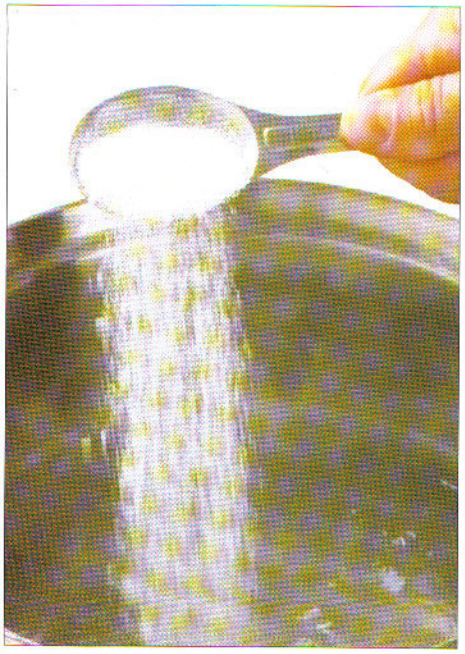
2 Con il coltello da cucina tagliare il cilindro di pasta a listerelle di circa 5 mm di larghezza.

3 Allargare le fettuccine con le dita, quindi cospargerle nuovamente di farina di frumento o di mais. Lasciarle piatte oppure avvolgerle formando dei nidi e lasciarle essiccare per 1-2 ore.

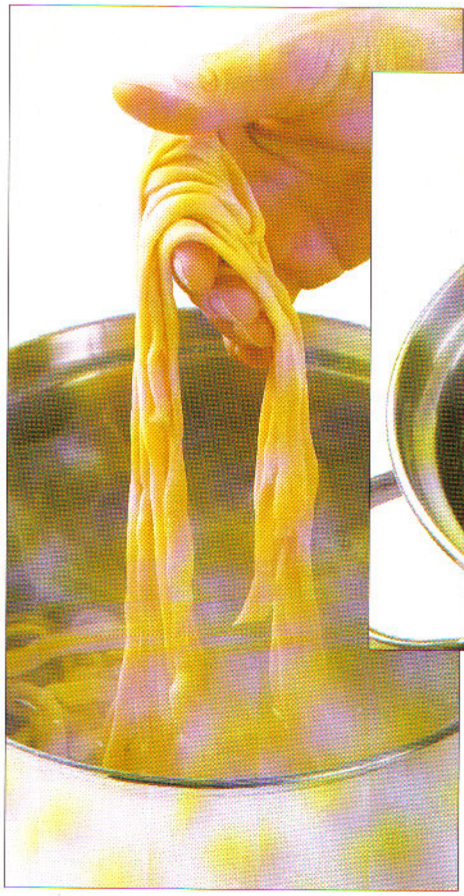


Allargare le fettuccine con grande cura per evitare che si rompano

5 Cottura della pasta e completamento del piatto

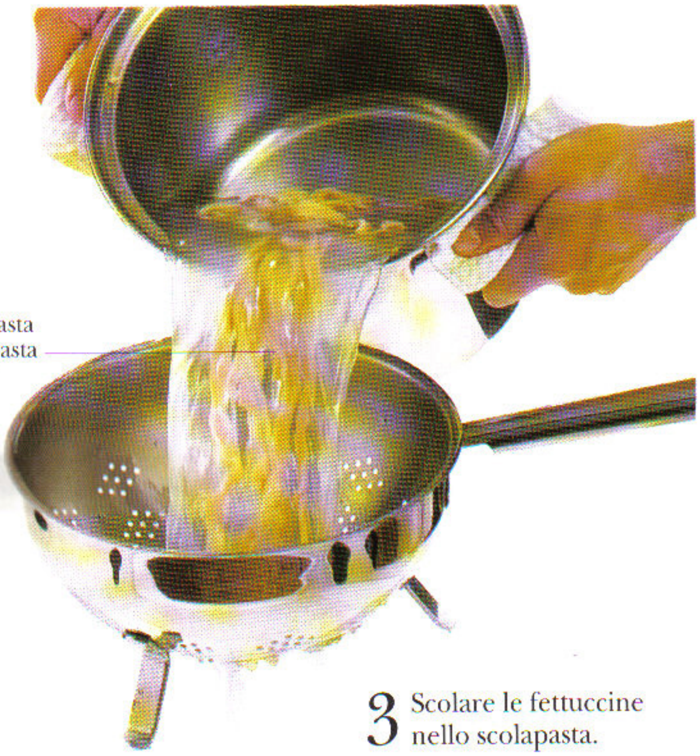


1 Riempire una casseruola d'acqua e portarla a ebollizione. Salarla.

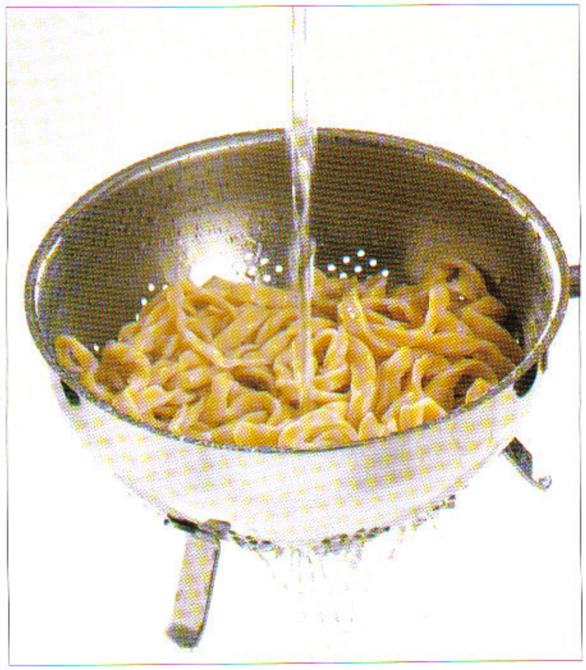




2 Tuffarvi le fettuccine e farle cuocere solo per 1-2 minuti, mescolando spesso per evitare che si attacchino.

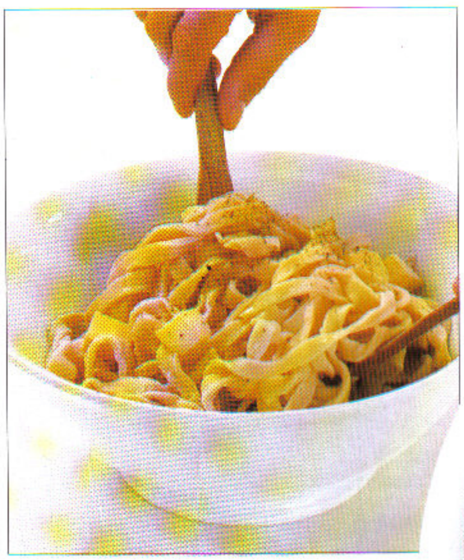


3 Scolare le fettuccine nello scolapasta.



4 Passare rapidamente lo scolapasta sotto l'acqua bollente per eliminare l'eccesso di amido.

SERVIRE IN TAVOLA
Distribuire la pasta in piatti singoli preriscaldati e servire immediatamente.



5 Porre la pasta in una zuppiera riscaldata. Unirvi il burro, tagliato a pezzetti, e cospargere abbondantemente di pepe nero. Mescolare bene per distribuire il condimento.



FETTUCCINE ALLA CARBONARA

DOSI PER 4-6 PERSONE | PREPARAZIONE 35-40 MINUTI* | COTTURA 1-2 MINUTI

UTENSILI



** si può usare anche la macchina per la pasta



Secondo quanto si dice tradizionalmente, il nome "carbonara" sarebbe ispirato ai venditori di carbone di un tempo, che avrebbero inventato questa preparazione. Una versione meno evocativa afferma invece che il nome deriverebbe dal pepe nero che viene abbondantemente cosparso sulla pasta e che ricorderebbe il carbone.

SUGGERIMENTI UTILI

La pasta può essere preparata, essiccata e conservata, avvolta in pellicola, in frigorifero per un massimo di 48 ore, o può venire congelata. Cospargerla delicatamente di farina di frumento o di mais, in modo che non si attacchi. Le fettuccine dovrebbero essere cotte e condite solo al momento di portarle in tavola.

** più 2-3 ore di riposo ed essiccazione*

COSA COMPERARE

300 g di farina di frumento, o più se necessaria
3 uova, 1 cucchiaio di olio d'oliva, sale
Per il condimento
2 spicchi d'aglio, qualche rametto di prezzemolo
250 g di pancetta normale o affumicata, affettata
30 g di burro
1/2 bicchiere di vino bianco secco
4 uova, 90 g di parmigiano grattugiato
sale e pepe nero macinato al momento

INGREDIENTI



SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE E TIRATURA DELLA PASTA

2 PREPARAZIONE DEL CONDIMENTO

3 COTTURA DELLE FETTUCCINE E COMPLETAMENTO DEL PIATTO

1 PREPARAZIONE E TIRATURA DELLA PASTA



1 Preparare la pasta come indicato a pag. 5, stenderla in modo da ottenere una sfoglia piuttosto sottile e tagliarla a striscioline di circa 5 mm di larghezza. In alternativa, impastare la pasta con la macchina apposita, terminando con i rulli nella posizione più ravvicinata, quindi tagliarla utilizzando i rulli con dischi taglienti nella posizione più lontana. Cospargere delicatamente le fettuccine di farina di frumento o di mais, quindi avvolgerle in modo da formare dei nidi o lasciarle appiattite. Farle asciugare su un canovaccio infarinato per 1-2 ore.





Tagliare la pasta in modo da ottenere fettuccine più o meno larghe, come si preferisce, quindi srotolarle delicatamente

I CONSIGLI

"Si possono ovviamente utilizzare anche fettuccine acquistate già pronte: in questo caso, calcolatene circa 500 g e cuocetele in acqua bollente salata per 7-10 minuti."

2 PREPARAZIONE DEL CONDIMENTO



1 Tritare finemente l'aglio. Tritare anche il prezzemolo (vedi riquadro a pag. 12). Tagliare la pancetta a striscioline sottili, eliminando, se si vuole, la cotenna.



I CONSIGLI

"Per rendere la salsa ancora più ricca, unire al composto di uova e formaggio 2 o 3 cucchiai di panna."

Il parmigiano grattugiato al momento ha un gusto più intenso e una consistenza più soffice rispetto a quello acquistato già grattugiato



2 Far fondere il burro nella padella, unirvi l'aglio e la pancetta e far soffriggere per 1-2 minuti. Irrorare con il vino e far ridurre il condimento. Togliere dal fuoco e tenere in caldo.

3 Sgusciare le uova in una grossa ciotola e unirvi il parmigiano. Aggiustare di sale e pepe a piacere e lavorare accuratamente il tutto con una forchetta.

http://it.groups.yahoo.com/group/easyplace_club/ Iscriviti...non ne rimarrai delluso!!

COME TRITARE LE ERBE AROMATICHE

La maggior parte delle erbe aromatiche non andrebbe mai tritata troppo finemente, essendo molto delicata.



1 Staccare le foglioline o i rametti dagli steli, quindi disporli su un tagliere.



2 Con un coltello da cucina tagliarli a pezzetti.

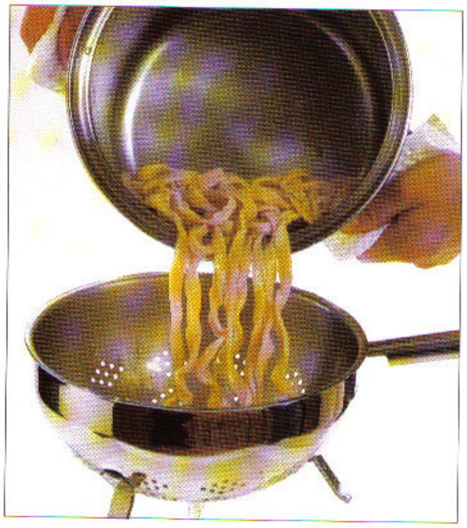
I CONSIGLI

"Quando si trita una grande quantità di erbe aromatiche, è consigliabile tenere le erbe raccolte a mazzetto con una mano."



3 Tenendo la punta del coltello contro il tagliere, far oscillare la lama continuando l'operazione fino a quando le erbe saranno tritate come richiesto dalla ricetta.

3 COTTURA DELLE FETTUCCINE E COMPLETAMENTO DEL PIATTO



1 Portare a ebollizione abbondante acqua in una casseruola e salarla. Tuffarvi le fettuccine e farle cuocere per 1-2 minuti, fino a quando saranno morbide, mescolando di tanto in tanto. Scolare la pasta.



2 Versare la pasta nel condimento preparato e mescolare rapidamente per distribuire il sugo.

I CONSIGLI

"La pasta deve essere bollente in modo da cuocere parzialmente le uova, facendole così addensare."



3 Unire la pancetta ben calda e mescolare di nuovo. Completare con il prezzemolo tritato e mescolare.

I CONSIGLI

"Di solito non si deve salare di nuovo perché la pancetta e il formaggio sono già saporiti."

SERVIRE IN TAVOLA

Distribuire le fettuccine nelle fondine preriscaldate oppure nei singoli piatti e cospargerle generosamente di pepe nero macinato al momento.



VARIANTE

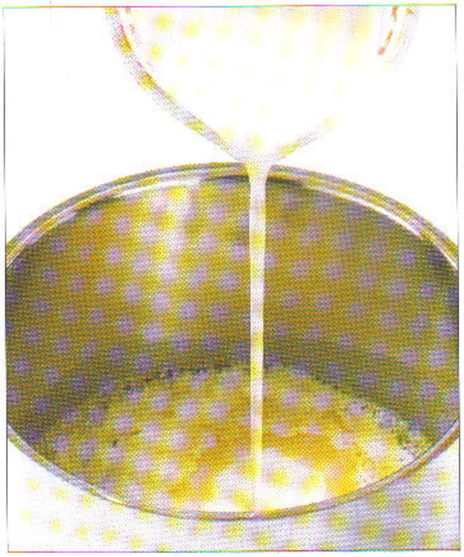
FETTUCCINE ALFREDO

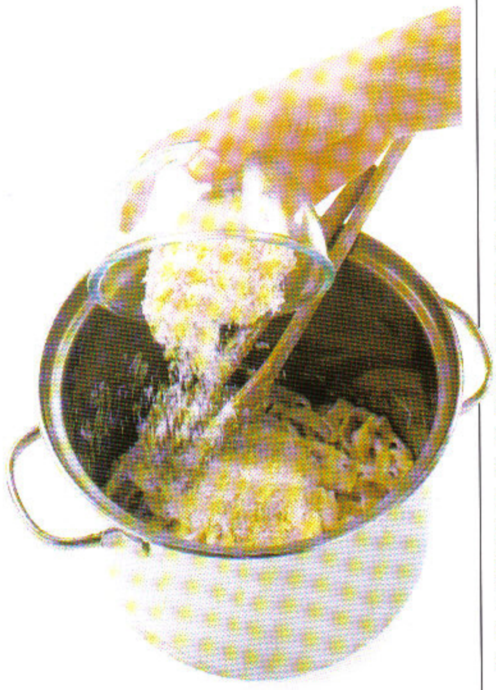
Un piatto generalmente molto apprezzato, che prevede, al posto della pancetta e delle uova, l'uso della panna per un tocco di delicatezza in più.



Il pepe nero macinato al momento dà profumo e sapore a questa preparazione delicata e cremosa

1 Preparare la pasta come per la ricetta principale.
2 Far fondere 60 g di burro.





3 Unirvi 250 ml di panna e portare quasi a ebollizione.
4 Cuocere e scolare le fettuccine, quindi versarle di nuovo nella casseruola di cottura.
5 Condire le fettuccine con il composto di panna e burro, mescolando bene il tutto.
6 Unire 60 g di parmigiano grattugiato e mescolare di nuovo su fuoco moderato per circa 30 secondi, fino a quando la pasta sarà ben calda. Aggiustare di sale.
7 Distribuire la pasta nei singoli piatti fondi, preriscaldati, e cospargere di abbondante pepe nero macinato al momento. Servire con altro parmigiano a parte.

VARIANTE

FETTUCCINE ALLE OLIVE E CAPPERI

In questa preparazione olive nere, capperi, aglio e olio d'oliva danno vita a una salsa piccante per condire la pasta.

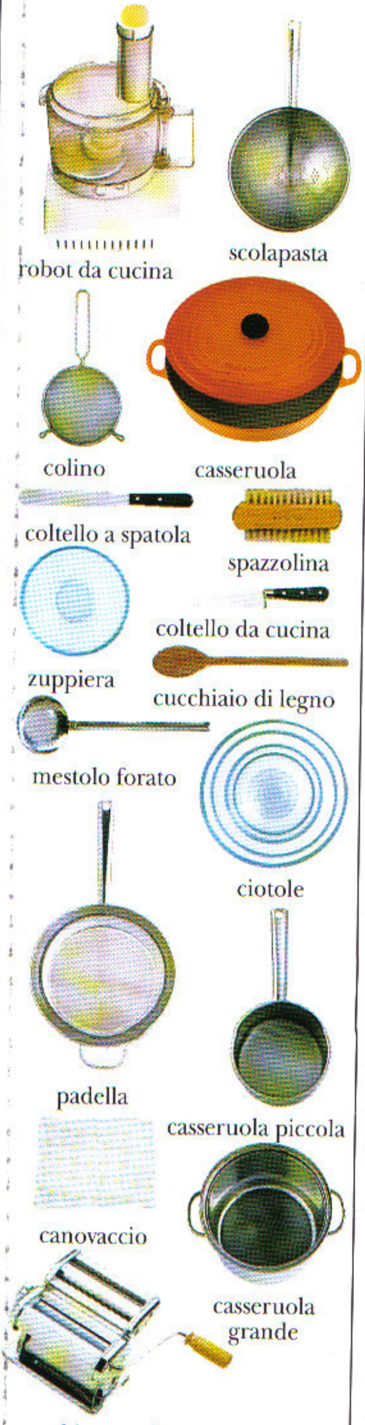


1 Tritare 3 spicchi d'aglio.
2 Tritare 60 g di olive nere denocciolate.
3 Preparare e cuocere la pasta come indicato nella ricetta principale.
4 Mentre la pasta sta cuocendo, far scaldare 75 ml di olio d'oliva. Unirvi l'aglio, le olive e i capperi ben scolati. Scaldare il tutto, mescolando continuamente, per circa 1 minuto.
5 Scolare le fettuccine, unirle al condimento e mescolare fino a quando saranno uniformemente condite.
6 Distribuire le fettuccine nei singoli piatti, preriscaldati, e servire immediatamente.
7 A piacere guarnire con altri capperi e olive nere, disposti sui bordi del piatto, quindi servire.

LINGUINE VERDI ALLE VONGOLE

DOSI PER 4-6 PERSONE — PREPARAZIONE 50-60 MINUTI* — COTTURA 20-25 MINUTI

UTENSILI



robot da cucina, scolapasta, colino, casseruola, coltello a spatola, spazzolina, zuppiera, coltello da cucina, cucchiaio di legno, mestolo forato, ciotole, padella, casseruola piccola, canovaccio, casseruola grande, macchina per la pasta



La salsa bianca alle vongole crea un piacevole contrasto, cromatico e di sapore, con la pasta verde. Al posto delle vongole possono essere usati anche altri molluschi.

SUGGERIMENTI UTILI

La pasta può essere preparata, essiccata e conservata, adeguatamente coperta di pellicola trasparente, in frigorifero per 48 ore, oppure può essere congelata. Cospargerla uniformemente di farina di frumento o mais, in modo che non si attacchi.
Il sugo può essere preparato anche qualche ora prima e conservato in frigorifero. Scaldarlo nuovamente e cuocere le linguine solo all'ultimo minuto.

** più 2-3 ore di riposo ed essiccazione*

COSA COMPERARE

Per la pasta agli spinaci
90 g di spinaci
300 g di farina di frumento, o più se necessaria
3 uova, 1 cucchiaio di olio d'oliva, sale
Per il sugo alle vongole
1,5 kg di vongole
1 cipolla, 250 ml di vino bianco secco
2 spicchi d'aglio
qualche rametto di prezzemolo, 60 ml di olio d'oliva
sale e pepe

INGREDIENTI



spinaci freschi, uova, spicchi d'aglio, cipolla, olio extravergine d'oliva, farina, prezzemolo, vongole, olio d'oliva, vino

I CONSIGLI

"Si possono usare anche 250 g di vongole in scatola. In questo caso, utilizzare il liquido di conservazione."

SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELLE LINGUINE AGLI SPINACI

2 PREPARAZIONE DEL SUGO ALLE VONGOLE

3 COTTURA DELLE LINGUINE E COMPLETAMENTO DEL PIATTO

http://it.groups.yahoo.com/group/easyplace_club/ Iscriviti...non ne rimarrai deluso!!

1 PREPARAZIONE DELLE LINGUINE AGLI SPINACI







La farina sul canovaccio non fa attaccare la pasta

1 Eliminare le costole più dure e i gambi degli spinaci, quindi lavarli con cura. Riempire una piccola pentola di acqua, portarla a ebollizione e salarla. Tuffarvi gli spinaci e farli cuocere per 2-3 minuti, fino a quando saranno teneri. Scolare gli spinaci nello scolapasta, passarli sotto l'acqua fredda e scolarli di nuovo. Strizzarli con le mani per eliminare l'acqua rimasta, quindi ridurli in purea nel robot da cucina, oppure tritarli finemente con un coltello da cucina.

!ATTÈNZIONE!

Gli spinaci dovrebbero essere ben scolati, altrimenti la pasta risulterà troppo collosa.

2 Preparare la pasta come indicato a pag. 5, unendo gli spinaci assieme alle uova, all'olio e a una presa di sale. Impastare e stendere la pasta con la macchina, terminando con i rulli sulla posizione più ravvicinata e tagliandola poi con i rulli dotati di dischi taglienti, alla posizione più ravvicinata. In alternativa, si può preparare la pasta a mano, stendendola poi in una sfoglia sottile da cui si taglieranno striscioline di circa 3 mm di larghezza.

I CONSIGLI

"Se si utilizza il robot da cucina per preparare la pasta, il risultato sarà una sfoglia di colore uniforme. Tritando gli spinaci, invece, la colorazione sarà più irregolare."

3 Cospargere uniformemente le linguine con poca farina, quindi avvolgerle non strettamente o lasciarle appiattite, e disporle su un canovaccio infarinato.

I CONSIGLI

"Volendo si può acquistare la pasta già pronta, risparmiando così del tempo: in questo caso, bisogna calcolare circa 500 g di linguine e cuocerle per 7-10 minuti in acqua bollente salata."

2 PREPARAZIONE DEL SUGO ALLE VONGOLE

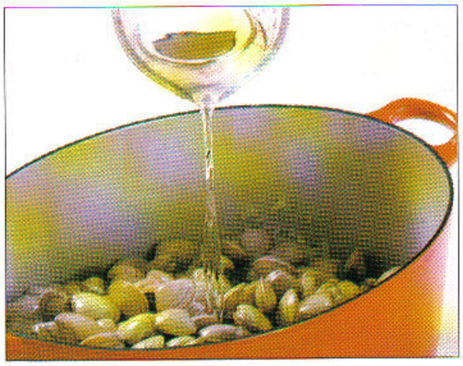
1 Strofinare bene il guscio delle vongole con una spazzolina, sotto il getto dell'acqua fredda corrente. Eliminare le vongole dal guscio rotto.

I CONSIGLI

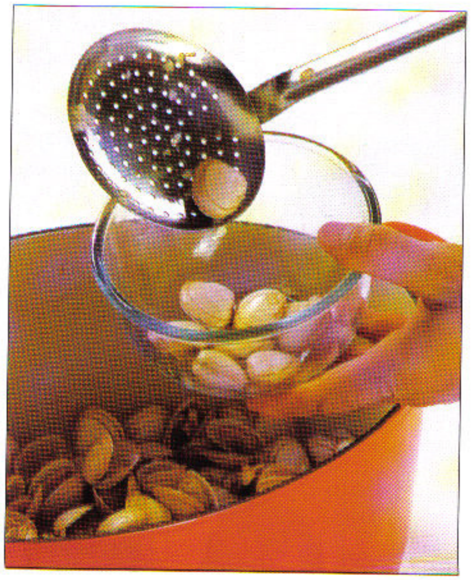
"Se le vongole sono eccessivamente coperte di sabbia, porle in una ciotola piena di acqua con sale e farina, calcolando circa un cucchiaio di sale e uno di farina per ogni litro d'acqua. Lasciarvele per 1-2 ore, quindi scolarle e passarle sotto l'acqua fredda corrente."

Usare una spazzolina a setole rigide per pulire i gusci

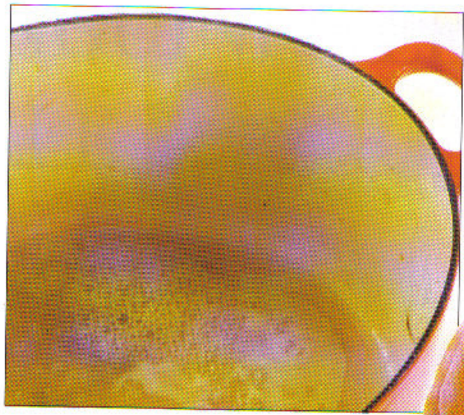




2 Porre le vongole in una casseruola oppure in un grosso tegame. Tritare finemente la cipolla e unirla alle vongole, irrorando il tutto con il vino. Coprire e cuocere a calore elevato per circa 10 minuti, scuotendo la casseruola di tanto in tanto, fino a quando le vongole si apriranno completamente. Eliminare quelle che non si sono aperte.



3 Togliere le vongole dalla casseruola usando un mestolo forato e porle in una ciotola. Farle intiepidire.



4 Far ridurre il liquido di cottura a calore elevato, quindi versarlo in una piccola ciotola, avendo cura di lasciare i residui di sabbia sul fondo della casseruola.

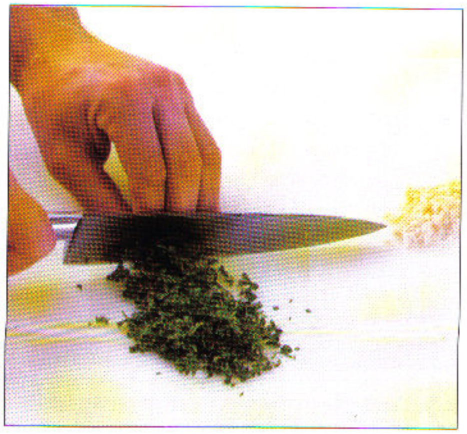


Staccare i molluschi con le dita



5 Conservare una decina di vongole col guscio per guarnire e staccare le altre dal guscio.

!ATTENZIONE!
Eliminare tutte le vongole che non si sono aperte.



6 Tritare finemente l'aglio. Mondare e tritare anche il prezzemolo, tenendone da parte qualche rametto per guarnire la preparazione.



7 Far scaldare l'olio nella padella, unirvi l'aglio e farlo appassire per circa 30 secondi, senza farlo scurire. Unirvi le vongole, il prezzemolo e il liquido di cottura ristretto, e mescolare con un cucchiaio di legno. Salare e pepare.

Il liquido di cottura delle vongole viene ridotto in modo da renderlo più saporito prima di unirlo al sugo

Le vongole non devono essere cotte di nuovo, bensì solo scaldate

8 Unire anche le vongole con il guscio, coprire il tegame e togliere dal fuoco.



Unire le vongole con il guscio in modo da scaldare anch'esse

3 COTTURA DELLE LINGUINE E COMPLETAMENTO DEL PIATTO



1 Portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e tuffarvi le linguine. Cuocerle per 1-2 minuti, mescolando di tanto in tanto per evitare che si attacchino. Nel frattempo, scaldare anche il sugo alle vongole. Scolare le linguine.



SERVIRE IN TAVOLA
Trasferire le linguine in una zuppiera a prova di calore, versarvi il sugo ben caldo e mescolare bene per condire uniformemente. Distribuire nelle singole fondine preriscaldate, e decorare con i ciuffetti di prezzemolo tenuti da parte.

VARIANTE

LINGUINE VERDI CON SUGO ROSSO ALLE VONGOLE

I pomodori aggiungono una piacevole nota di colore e sapore al sugo di vongole.



1 Pelare, privare dei semi e tritare 1 kg di pomodori.
2 Unire i pomodori all'aglio appassito nel punto 7 della preparazione del sugo. Far cuocere, mescolando di tanto in tanto, per 15-20 minuti. Unirvi le vongole, il prezzemolo e il liquido di cottura dei molluschi.
3 Cuocere e scolare le linguine come indicato nella ricetta principale; versarle in una zuppiera preriscaldata e completare con la salsa posta al centro. Guarnire con le vongole nel guscio.



I CONSIGLI
"Se il sugo alle vongole è stato preparato in anticipo, fare attenzione a non riscaldarlo troppo a lungo, altrimenti le vongole diverranno molto dure."

SPAGHETTI CON VERDURE PRIMAVERILI

DOSI PER 4-6 PERSONE · PREPARAZIONE 45-50 MINUTI · COTTURA 8-10 MINUTI

UTENSILI

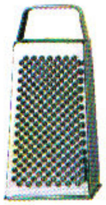

cucchiaio di legno


coltello da cucina

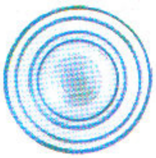

scolapasta


casseruola

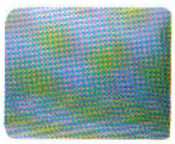

forchettoni di legno


grattugia


tagliere


ciotole


tegami


piastra da forno


alluminio



Il rosso acceso e il tenero verde delle verdure richiamano subito alla mente la primavera e i suoi squillanti colori. Ovviamente sono numerose le verdure che possono essere aggiunte a questa proposta: finocchi, peperoni verdi, piselli mangiatutto, broccoli, fagiolini novelli, pannocchiette di mais e punte di asparagi. E come guarnizione, piccole zucchine novelle tagliate in modo decorativo.

SUGGERIMENTI UTILI

Le verdure e la decorazione possono essere preparate anche 2-3 ore prima. Prima di servire, i ventagli di zucchina vanno velocemente riscaldati in forno molto moderato; la cottura della pasta e il completamento del sugo vanno invece eseguiti al momento di servire.

COSA COMPERARE

500 g di spaghetti, 2 zucchine di media grandezza
2 carote, 200 g di piselli sgranati
4 zucchine novelle, per la decorazione
45 g di burro più quello per lo stampo
180 ml di panna, 30 g di parmigiano grattugiato
sale e pepe

INGREDIENTI


spaghetti


zucchine


panna


burro


parmigiano


piselli


zucchine novelle


carote

SEQUENZA DI LAVORO

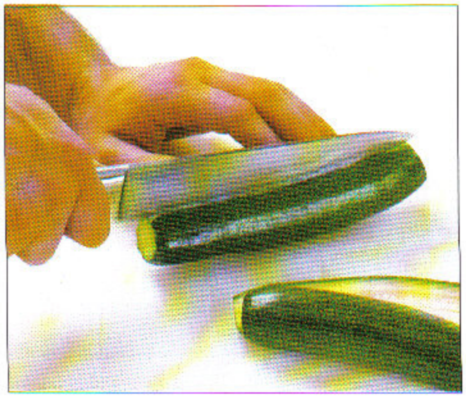
1 PREPARAZIONE DELLE VERDURE

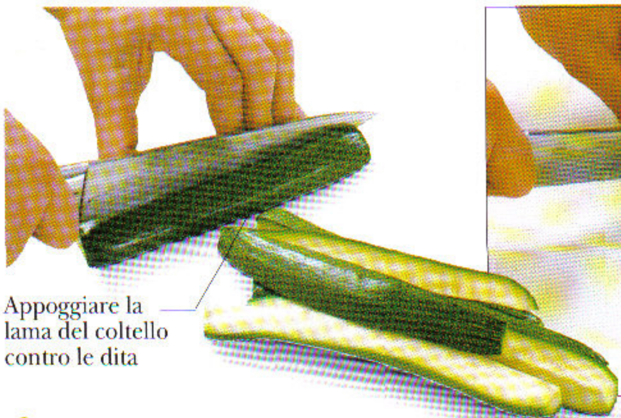
2 PREPARAZIONE DELLE ZUCCHINE NOVELLE

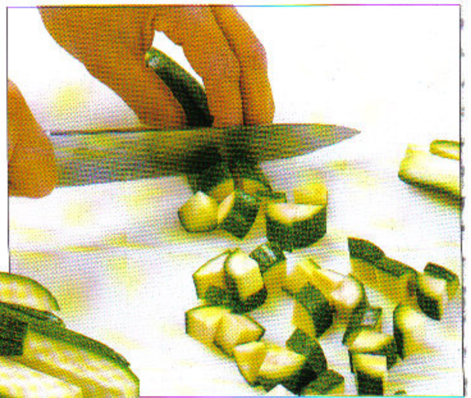
3 COTTURA DEGLI SPAGHETTI E COMPLETAMENTO

http://it.groups.yahoo.com/group/easyplace_club/ Iscriviti...non ne rimarrai deluso!!

1 PREPARAZIONE DELLE VERDURE



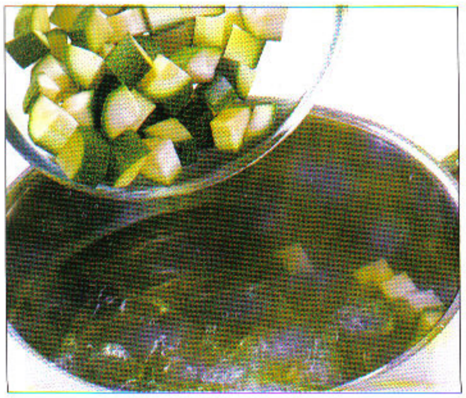


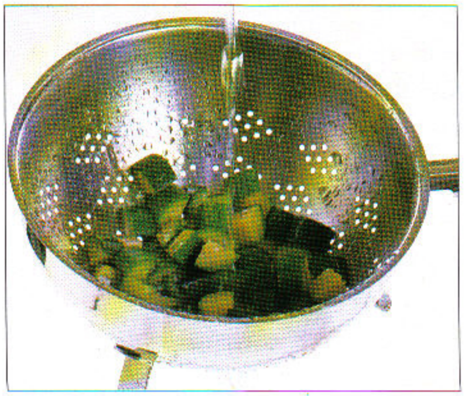


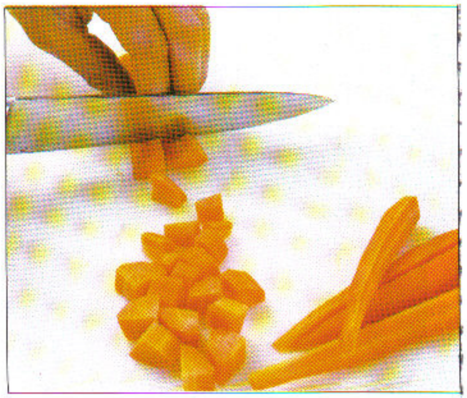
1 Eliminare le estremità delle zucchine e tagliarle a metà nel senso della lunghezza.

2 Tagliare le zucchine in quarti, sempre nel senso della lunghezza.

3 Tagliare quindi i quarti di zucchina a piccoli tocchetti.







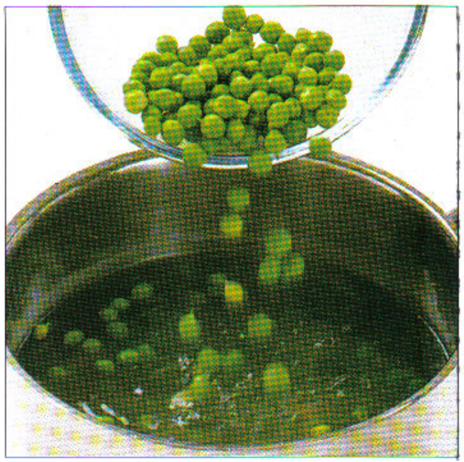
4 Portare a ebollizione abbondante acqua e salarla. Tuffarvi le zucchine e cuocerle per 2-3 minuti.

5 Scolare i tocchetti di zucchina, passarli brevemente sotto l'acqua fredda corrente e lasciarli scolare.

6 Tagliare le carote a tocchetti simili a quelli di zucchina. Porli in un piccolo tegame, coprirli di acqua fredda, salarli e portarli a bollore.

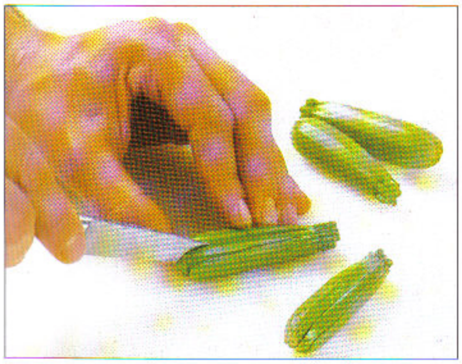


7 Far cuocere i tocchetti di carota per 8-10 minuti, fino a quando saranno teneri. Scolarli e passarli sotto l'acqua fredda.

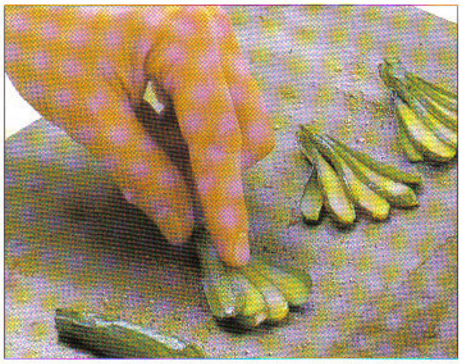


8 In un piccolo tegame portare a ebollizione dell'acqua e salarla. Tuffarvi i piselli e farli cuocere per 10-15 minuti, fino a quando saranno teneri. Scolarli e passarli sotto l'acqua fredda.

2 PREPARAZIONE DELLE ZUCCHINE NOVELLE







1 Portare il forno a 180 °C. Privare delle estremità le zucchine novelle, quindi tagliarle nel senso della lunghezza in 3-4 fette, lasciandole unite a un'estremità.

2 Imburrare una piastra. Porre le zucchine sulla piastra, salarle, peparle e coprirle con un foglio di alluminio imburrato. Cuocere in forno per 15-20 minuti.

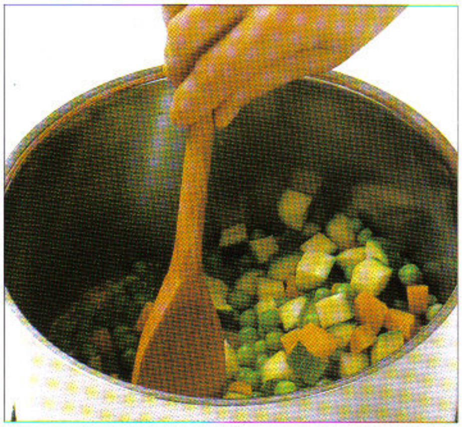
3 Appiattire ogni zucchina in modo da conferirle la forma di un ventaglio; tenerle in caldo.

3 COTTURA DEGLI SPAGHETTI E COMPLETAMENTO

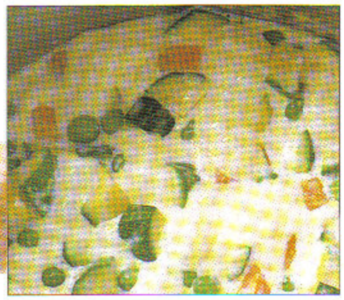


I piedini consentono all'acqua di scolare meglio

1 Portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e tuffarvi gli spaghetti, cuocendoli per 5-8 minuti e mescolando spesso per evitare che si attacchino. A cottura terminata scolare la pasta.



2 Durante la cottura degli spaghetti terminare la preparazione della salsa: far fondere il burro, unirvi i tocchetti di carota e zucchina e i piselli, e farli cuocere per 1 minuto.



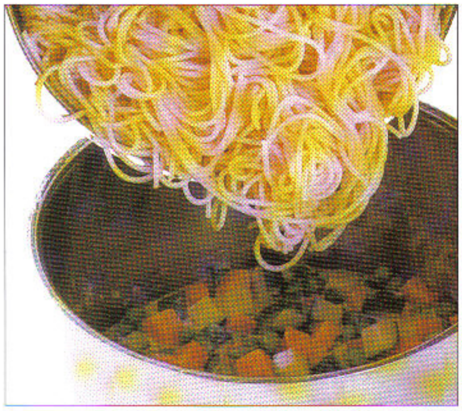
La panna rappresenta la base della salsa e amalgama il tutto



3 Versare la panna, salare, pepare, mescolare bene e scaldare il tutto.

Il tegame deve essere grande abbastanza per contenere in seguito gli spaghetti







I forchettoni di legno aiutano a sollevare e separare gli spaghetti

4 Togliere il tegame dal fuoco, unirvi gli spaghetti scolati e mescolare bene per amalgamare il condimento.

5 Cospargere di parmigiano e mescolare di nuovo delicatamente.

SERVIRE IN TAVOLA
Distribuire la pasta in 4 fondine e guarnire ciascuna con un ventaglio di zucchina.



I dadini di verdura arricchiscono e colorano la preparazione

Gli spaghetti sono uniformemente ricoperti di sugo e parmigiano

Le zucchine novelle, disposte a ventaglio, sono una decorazione semplice ma d'effetto

VARIANTE
SPAGHETTI AL VERDE

Cimette di broccoli sostituiscono qui le carote, creando un piacevole gioco di sfumature di verde.



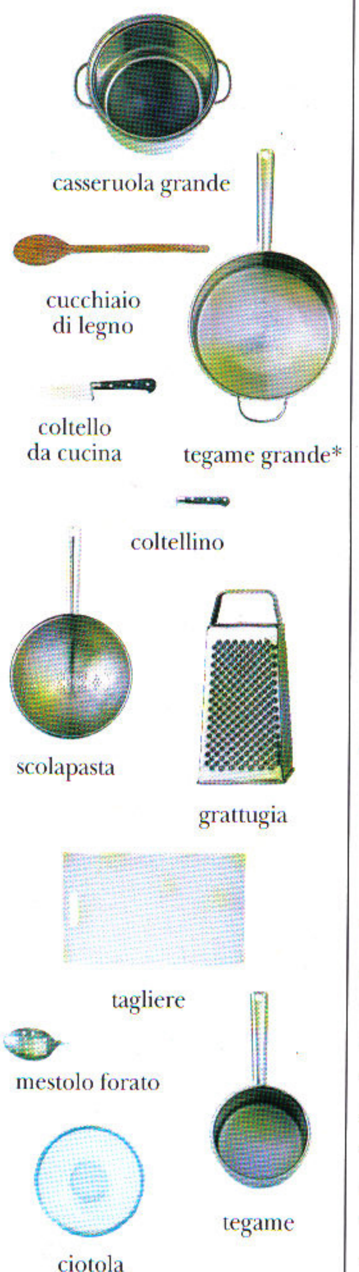
1 Mondare un broccolo di medie dimensioni e staccarne le cimette, tagliando le più grosse a metà.
2 Portare a ebollizione dell'acqua, salarla e tuffarvi le cimette cuocendole per circa 5 minuti. Scolarle bene.
3 Far saltare le cimette di broccoli con i piselli e le zucchine (non utilizzare le carote) e terminare la salsa come indicato.

I CONSIGLI
"Se le zucchine novelle non sono disponibili, possono essere sostituite da 125 g di piselli mangiatutto, che andranno mondati e cotti in una noce di burro, poi sistemati leggermente sovrapposti, a forma di ventaglio, su ogni piatto."

Spaghetti alla bolognese

Dosi per 4-6 persone | **Preparazione 40-45 minuti** | **Cottura 1½-2 ore**

Utensili*



casseruola grande
cucchiaio di legno
coltello da cucina
tegame grande*
coltellino
scolapasta
grattugia
tagliere
mestolo forato
ciotola
tegame

* si può usare anche una padella



Vanto della cucina regionale, il ragù completa ed esalta tutti i tipi di pasta. Preparata con carne di manzo e di maiale tritata, questa salsa saporita è certamente una delle nostre ricette più amate e apprezzate anche all'estero.

Suggerimenti utili

Il ragù alla bolognese può essere preparato e conservato, coperto con pellicola trasparente, in frigorifero per 24 ore, oppure può essere congelato. Gli spaghetti vanno ovviamente cotti al momento di servire.

Cosa comperare
500 g di spaghetti
parmigiano grattugiato
Per il ragù alla bolognese
2 cipolle
2 spicchi d'aglio, 1 carota
1 kg di pomodori
60 ml di olio d'oliva
375 g di carne di manzo tritata
375 g di carne di maiale magra tritata
250 ml di latte
350 ml di vino bianco secco
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
1 bouquet garni (mazzetto di erbe aromatiche)
sale e pepe

Ingredienti



spaghetti
carne di manzo
carne di maiale
cipolle
spicchi d'aglio
concentrato di pomodoro
vino bianco secco
pomodori
carote
latte
olio d'oliva
parmigiano
bouquet garni

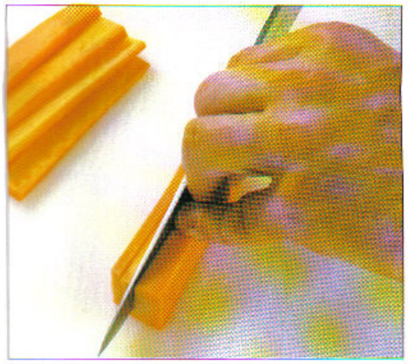
Sequenza di lavoro

1 Preparazione del ragù

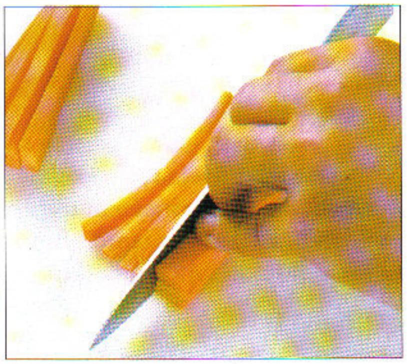
2 Cottura degli spaghetti

COME PREPARARE UNA CAROTA

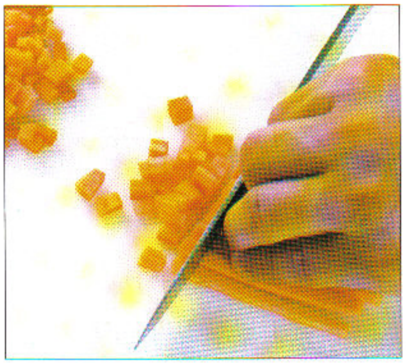
Le carote a dadini sono parte integrante del soffritto, base di molte salse.



1 Pelare la carota e privarla delle estremità. Se la carota fosse piuttosto grossa, tagliarla a metà. Pareggiare i lati della carota, quindi tagliarla a fettine sottili (per ottenere dadini più grossi, tagliarla a fettine più larghe).



2 Ridurre quindi le fettine a striscioline sottili.



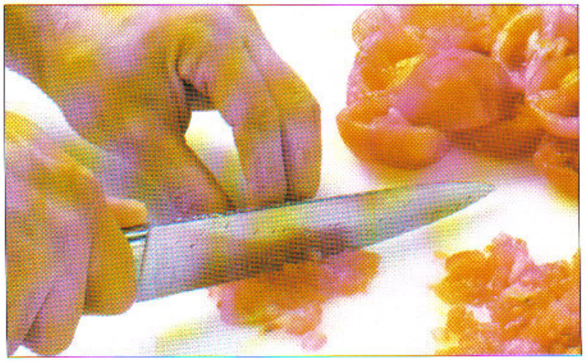
3 Tagliare le striscioline orizzontalmente, in modo da ottenere dei dadini delle dimensioni volute.

1 PREPARAZIONE DEL RAGÙ



1 Tritare finemente le cipolle. Pelare e tritare l'aglio. Ridurre la carota a dadini come indicato.





2 Pelare i pomodori e privarli dei semi, quindi tritarli grossolanamente.

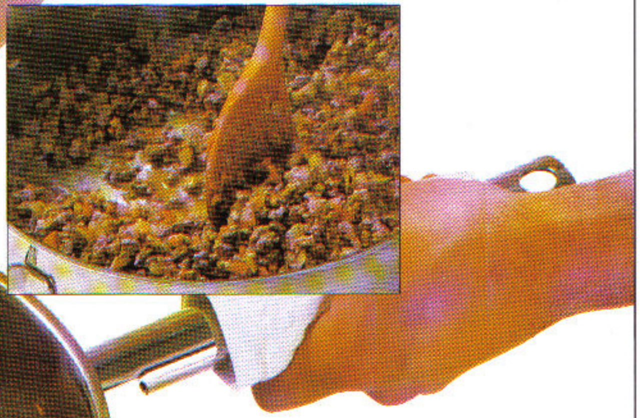
3 Scaldare l'olio nel tegame, unirvi le cipolle, l'aglio e la carota tritati e far appassire il tutto per 5-7 minuti, mescolando spesso.

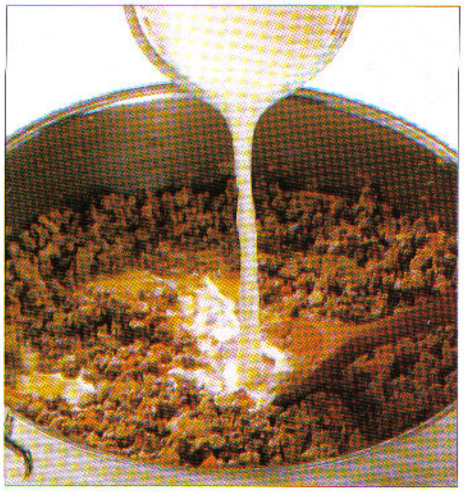


4 Unire al soffritto le carni tritate e far cuocere, sempre mescolando, per circa 5 minuti.

Sminuzzare i blocchi di carne tritata con il cucchiaio di legno







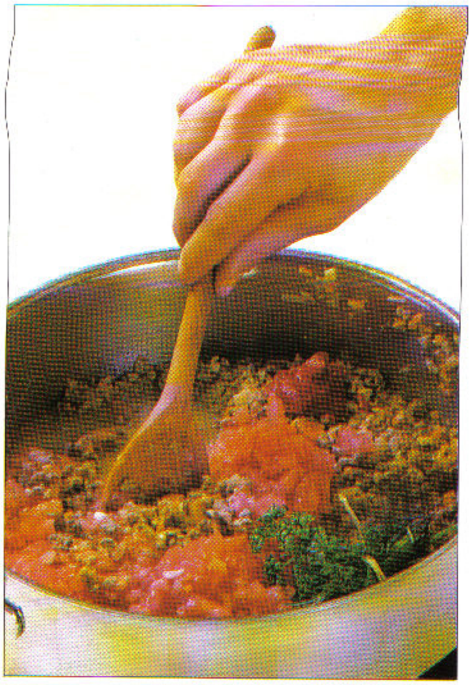
5 Versare il latte e far cuocere a fuoco dolce per circa 5 minuti mescolando di tanto in tanto, fino a quando il liquido sarà addensato.

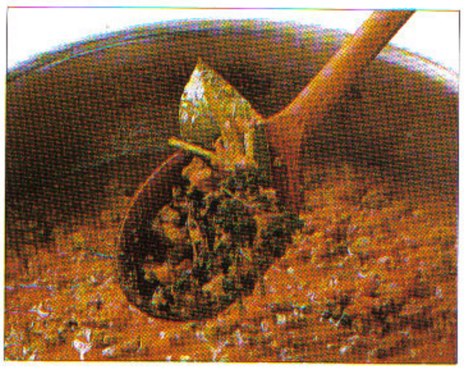
I CONSIGLI

"La cottura lenta, specialmente all'inizio, è la chiave per una perfetta riuscita del ragù alla bolognese."

Il profumo del vino rimarrà anche quando il liquido sarà del tutto evaporato







6 Bagnare con il vino e proseguire la cottura fino a quando sarà del tutto evaporato, per altri 8-10 minuti.

7 Incorporare i pomodori, il concentrato, il bouquet garni, sale e pepe, versare mezzo litro d'acqua e far cuocere per $1\frac{1}{2}$ - 2 ore, mescolando fino a quando il ragù si sarà addensato.

8 Eliminare il bouquet garni e aggiustare di sale e pepe a piacere.

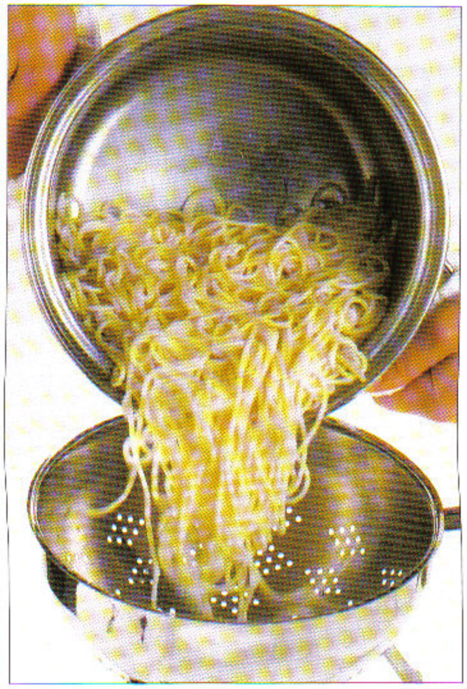
2 COTTURA DEGLI SPAGHETTI



1 Portare a ebollizione una pentola colma di acqua e salarla. Tuffarvi gli spaghetti e cuocerli al dente, per circa 8-10 minuti, mescolando occasionalmente con un forchettone di legno per evitare che si attacchino. Nel frattempo, se necessario, scaldare a fiamma bassa il ragù.

I CONSIGLI

"Se dovete cuocere spaghetti o altra pasta lunga, teneteli ben fermi con una mano mentre li tuffate nell'acqua. Mentre la pasta si ammorbidisce, piegarla gradualmente, così che tutta la pasta venga coperta di acqua, e mescolare bene."



2 Scolare gli spaghetti con molta cura.

SERVIRE IN TAVOLA

Distribuire gli spaghetti bollenti nei piatti preriscaldati, completare con il ragù e il parmigiano grattugiato.

VARIANTE

SPAGHETTI CON RAGÙ PICCANTE

Una variante insolita del tradizionale ragù alla bolognese, dove la salsa assume un carattere particolare per il sapore piccante.



1 Privare dei semi 2 peperoncini piccanti freschi e ridurli a dadini. Unirli alla salsa insieme ai pomodori.

2 Per la presentazione in tavola, sistemare gli spaghetti nei singoli piatti preriscaldati e completare con il ragù al centro. Guarnire gli spaghetti con fettine di peperoncino verde e rosso, e distribuire sul ragù il parmigiano grattugiato in modo decorativo.





Il ragù assume un profumo particolare grazie all'aggiunta di ottimo vino bianco

Il parmigiano, grattugiato al momento, è un classico accompagnamento della pasta

Paglia e fieno con panna, prosciutto e funghi

Dosi per 6 persone | Preparazione 55-60 minuti* | Cottura 20 minuti

Utensili





Un piatto molto ricco, dove al tradizionale abbinamento di panna, prosciutto e piselli si aggiunge anche il sapore dei funghi, in un'armonia di profumi che esalta la delicatezza della pasta fatta in casa.

** più 3-4 ore di riposo*

Cosa comperare

250 g di funghi champignon
125 g di prosciutto cotto
1 cipolla, 60 g di burro
100 g di piselli freschi sgranati e lessati
250 ml di panna da cucina
1 pizzico di noce moscata
60 g di parmigiano reggiano, sale e pepe

Per le fettuccine gialle

150 g di farina, o più se necessaria
2 uova, sale

Per le fettuccine verdi

50 g di spinaci surgelati, già scongelati
220 g di farina, o più se necessario
2 uova, sale

Ingredienti

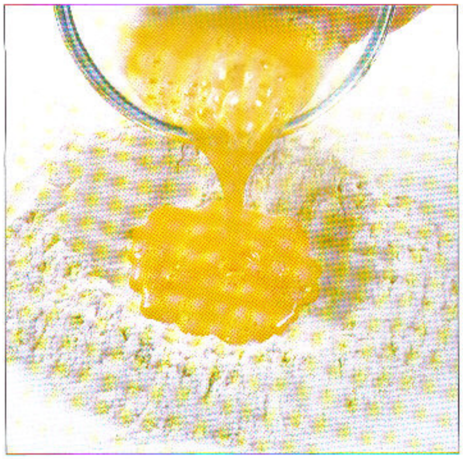


Sequenza di lavoro

1. Preparazione della pasta
2. Lavorazione della pasta
3. Preparazione del sugo
4. Cottura della pasta

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA





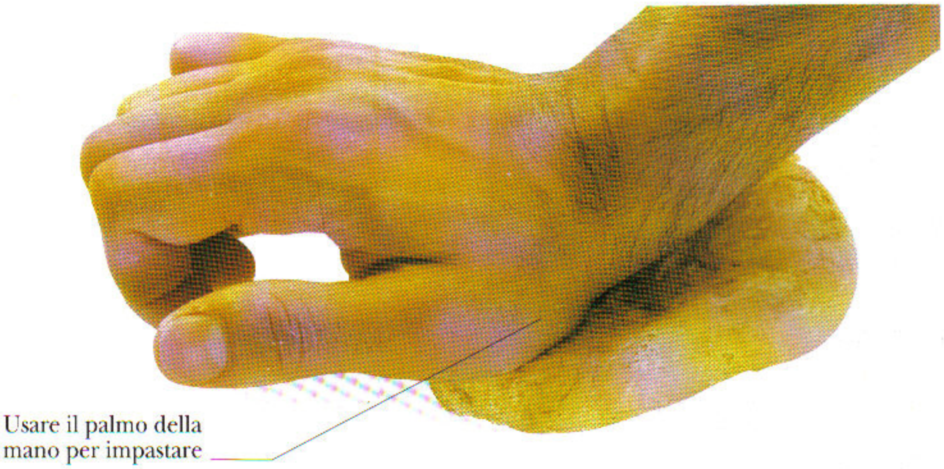


1 Preparare la pasta semplice: setacciare la farina sulla spianatoia, formando un cumulo, quindi con le dita fare la fontana.

2 Battere leggermente le uova con una forchetta e versarle nella fontana, unire anche una presa di sale.

3 Incorporare poco alla volta la farina nelle uova partendo dai lati, in modo da ottenere un impasto sodo.





4 Durante l'operazione, con un coltello a spatola raschiare tutta la pasta attaccata alla superficie di lavoro.

I CONSIGLI

"L'impasto apparirà asciutto e farinoso all'inizio, ma diverrà più umido man mano che la farina assorbirà le uova."

5 Su una superficie infarinata dare alla pasta la forma di una palla. Lavorarla ancora con il palmo della mano per pochi istanti, quindi coprirla con una ciotola e lasciarla riposare per un'ora. Nel frattempo, preparare la pasta agli spinaci.

I CONSIGLI

"Se si ha a disposizione poco tempo si può acquistare la pasta già pronta: si dovrà calcolare 500 g complessivi di fettuccine e cuocerle per 1-2 minuti, se fresche, oppure per 7-10 minuti, se secche."



6 Strizzare gli spinaci scongelati in modo da eliminare ogni residuo di acqua, quindi tritarli finemente.

7 Preparare la pasta agli spinaci seguendo le indicazioni date per la pasta semplice, unendo gli spinaci assieme alle uova e al sale.

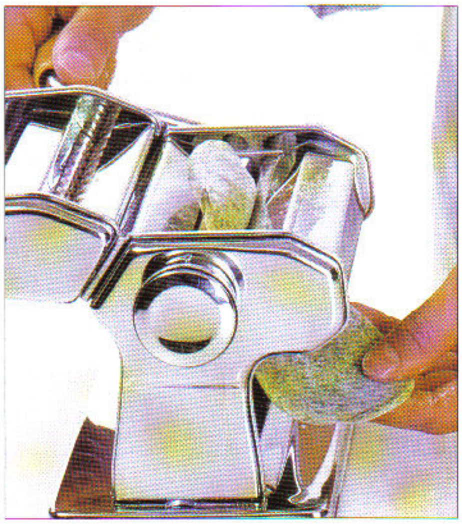


http://it.groups.yahoo.com/group/easyplace_club/ Iscriviti...non ne rimarrai delluso!!

2 LAVORAZIONE DELLA PASTA

1 Con il coltello a spatola tagliare la pasta agli spinaci in due o tre pezzi, più o meno delle stesse dimensioni.



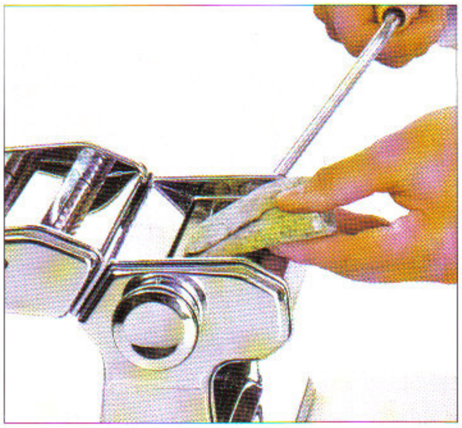


2 Infarinare leggermente un pezzo di pasta agli spinaci e passarlo attraverso i rulli della macchina.



3 Piegare la striscia di pasta in tre o quattro, in modo da formare un quadrato, quindi passarla ancora tra i rulli, dopo averla infarinata leggermente. Ripetere questa operazione per 7-10 volte, fino a quando la pasta sarà ben elastica.

4 Avvicinare i rulli di una tacca e passarvi ancora la pasta.

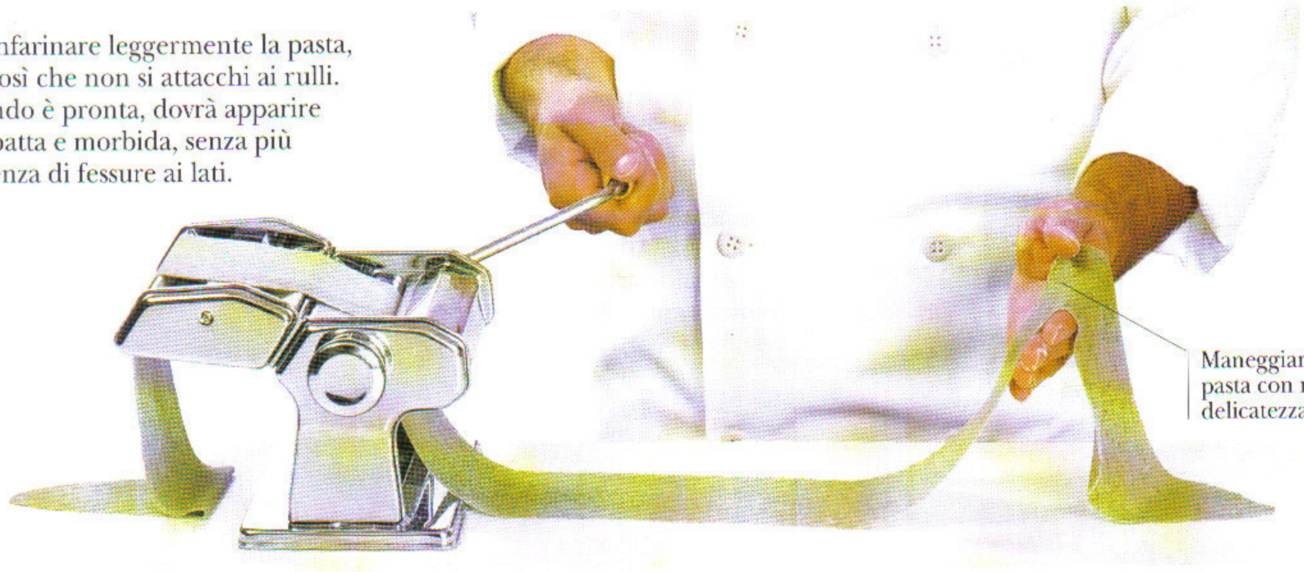


5 Ripetere l'operazione avvicinando man mano i rulli, fino a quando raggiungeranno la posizione più ravvicinata.

Raccogliere subito la pasta con le dita quando esce dai rulli



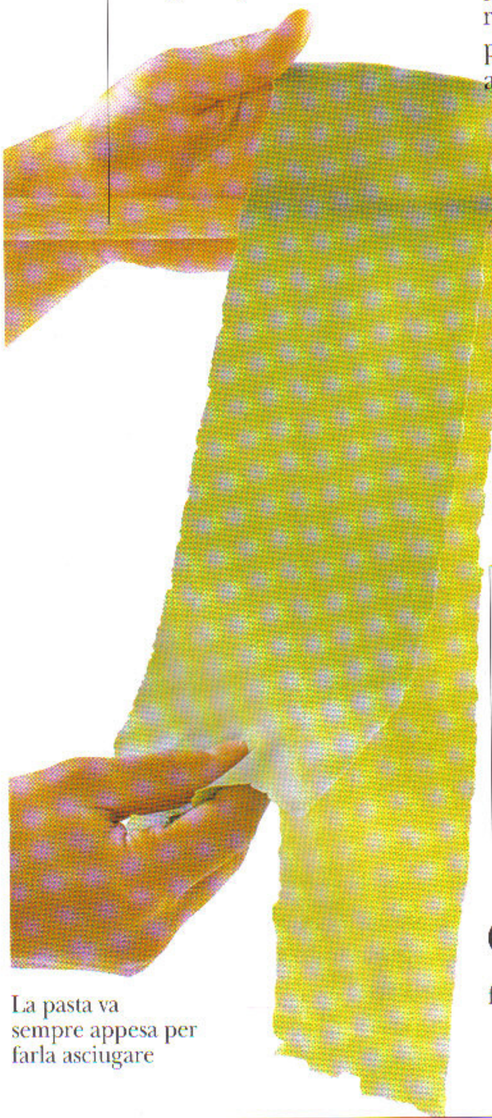
6 Infarinare leggermente la pasta, così che non si attacchi ai rulli. Quando è pronta, dovrà apparire compatta e morbida, senza più presenza di fessure ai lati.



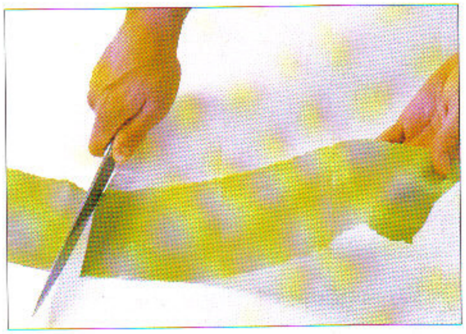
Maneggiare la pasta con molta delicatezza

7 Appendere la sfoglia di pasta su un bastone di legno oppure sul bordo della spianatoia, e lasciarla asciugare per 5-10 minuti. Nel frattempo, ripetere tutta l'operazione con gli altri pezzi di pasta, lasciando sempre asciugare la sfoglia risultante.

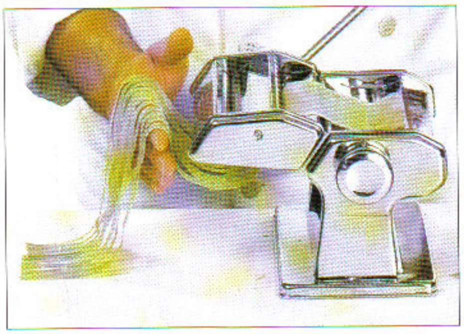
Un bastone di legno è ideale per far asciugare la pasta



La pasta va sempre appesa per farla asciugare



8 Con il coltello da cucina o le forbici tagliare le sfoglie in pezzi lunghi circa 30 cm.



9 Passare la pasta attraverso i rulli della macchina e raccogliere le fettuccine risultanti.



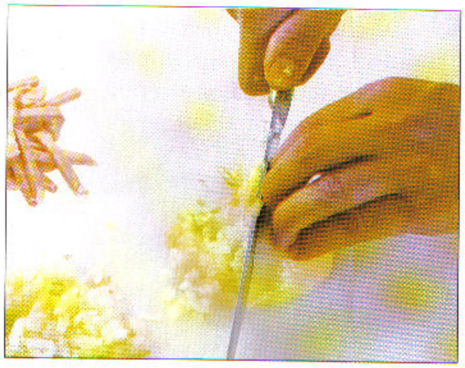
10 Infarinare le fettuccine, quindi avvolgerle in modo da formare un nido. Ripetere tutto il procedimento con la pasta gialla. Far asciugare le fettuccine per 1-2 ore.

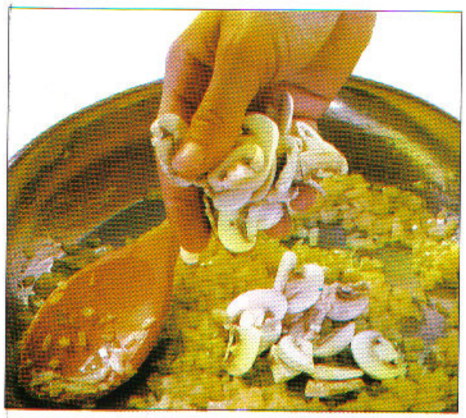
3 PREPARAZIONE DEL SUGO



1 Pulire delicatamente i funghi con carta da cucina bagnata ed eliminare i gambi. Porli con la parte tagliata verso il basso e affettarli.

2 Pelare la cipolla e tagliarla a metà. Affettare ogni metà orizzontalmente prima e poi verticalmente. Tagliarla quindi a dadini.





3 Far fondere metà del burro in una larga padella. Unirvi la cipolla e far cuocere per 4-5 minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Unirvi i funghi affettati, salare, pepare e proseguire la cottura per 5-7 minuti.

La panna farà addensare la salsa



4 Unire il prosciutto a striscioline, i piselli e la panna, e mescolare bene. Portare a bollore, quindi ridurre la fiamma e fare addensare. Insaporire con noce moscata, sale e pepe a piacere. Spegnere il fuoco.

4 COTTURA DELLA PASTA

1 Riempire una casseruola d'acqua e portarla a ebollizione, poi salarla. Tuffarvi tutta la pasta e farla cuocere per 1-2 minuti, mescolando delicatamente di tanto in tanto.

I CONSIGLI

"Per capire se la pasta è cotta al dente bisogna assaggiarla e non basarsi solo sui tempi di cottura."



L'acqua si raffredda momentaneamente quando vi viene tuffata la pasta



2 Scolare bene le fettuccine eliminando tutta l'acqua di cottura.

http://it.groups.yahoo.com/group/easyplace_club/ Iscriviti...non ne rimarrai deluso!!



La pasta deve essere ben intrisa di burro prima di unirvi il sugo

3 Far fondere il burro rimasto in una padella e unirvi le fettuccine. Mescolare bene a fiamma moderata, quindi unirvi il sugo, mescolare e far cuocere per 1-2 minuti. Togliere dal fuoco, cospargere generosamente di parmigiano e mescolare di nuovo.

SERVIRE IN TAVOLA

Distribuire la pasta nelle fondine e servire in tavola con altro parmigiano a parte.



Il parmigiano grattugiato va cosparso come tocco finale

Il sapore del prosciutto si sposa perfettamente con quello della panna

SUGGERIMENTI UTILI

Le fettuccine possono essere preparate in anticipo, fatte essiccare e conservate in frigorifero per un massimo di 48 ore, oppure possono essere congelate. Cospargerle di farina per evitare che si attacchino. Preparare il sugo e cuocere le fettuccine solo al momento di servire.

VARIANTE

TAGLIOLINI AL BURRO E SALVIA

Il sapore fresco e intensamente aromatico del burro profumato con foglioline di salvia esalta i tagliolini paglia e fieno, per un piatto di grande semplicità.



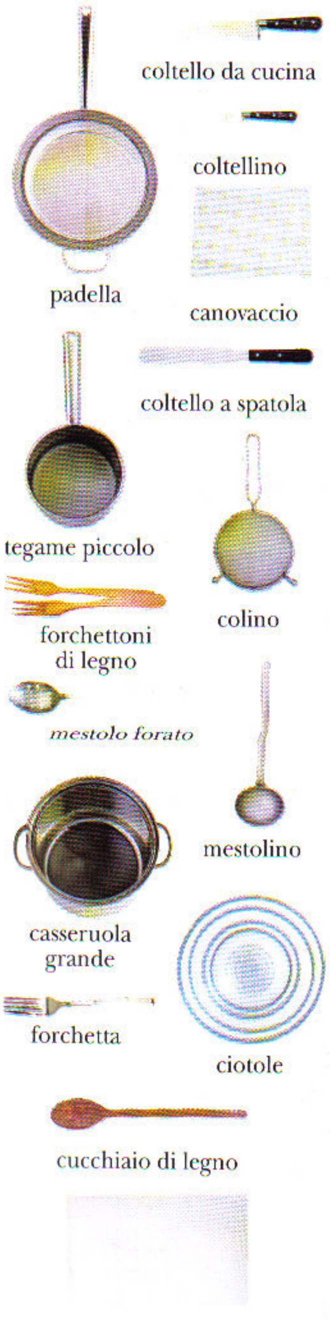
1 Preparare la pasta come indicato nella ricetta base, terminando con i rulli alla posizione più ravvicinata: la sfoglia risultante dovrebbe essere spessa circa 3 mm.
2 Tagliare la pasta a pezzetti di circa 15 cm, quindi passarla sotto i rulli dotati di dischi taglienti in posizione ravvicinata, in modo da ottenere i tagliolini. Far essiccare la pasta come indicato nella ricetta principale.
3 Non utilizzare il sugo della ricetta base. Staccare le foglioline di un mazzetto di salvia, passarle con un panno umido e porle sul tagliere. Tritarle grossolanamente con il coltello da cucina.
4 Far cuocere la pasta e scolarla, quindi porla in una zuppiera. Unirvi 125 g di burro ammorbidito, tagliato a pezzetti, e distribuirvi la salvia tritata.
5 Mescolare in modo da distribuire uniformemente il condimento. Aggiustare di sale e pepe a piacere, quindi servire accompagnando con del parmigiano grattugiato.

http://it.groups.yahoo.com/group/easyplace_club/ Iscriviti...non ne rimarrai delluso!!

SPAETZLI AI FEGATINI DI POLLO

DOSI PER 6 PERSONE | PREPARAZIONE 30-40 MINUTI* | COTTURA 15-20 MINUTI

UTENSILI



coltello da cucina, coltellino, padella, canovaccio, coltello a spatola, tegame piccolo, colino, forchettoni di legno, *mestolo forato*, mestolino, casseruola grande, forchetta, ciotole, cucchiaio di legno, tagliere



Gli spaetzli, dalla caratteristica consistenza leggermente elastica, sono una tipica specialità alsaziana, il cui nome significa in lingua tedesca "passerotti". In questa ricetta vengono serviti con un ricco sugo di fegatini, che ne esalta la personalità.

SUGGERIMENTI UTILI

Gli spaetzli possono essere cotti anche un paio di ore prima e conservati in una ciotola colma di acqua ghiacciata. Al momento di servirli, scaldarli in poco burro fuso. I fegatini non possono essere preparati in anticipo.

* *più 30-40 minuti per il raffreddamento*

COSA COMPERARE

125 g di burro
250 g di insalate ed erbe miste
Per la pasta degli spaetzli
475 g di farina
2 uova
sale
Per i fegatini di pollo
250 g di fegatini di pollo
2 spicchi d'aglio
1 cipolla, 30 g di burro
sale e pepe

INGREDIENTI



fegatini di pollo, cipolla, spicchi d'aglio, insalate miste, burro, uova, farina

SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

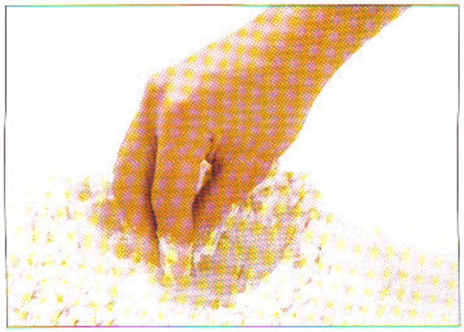
2 PREPARAZIONE DEGLI SPAETZLI

3 COTTURA DEI FEGATINI E COMPLETAMENTO DEL PIATTO

1 PREPARAZIONE DELL'IMPASTO



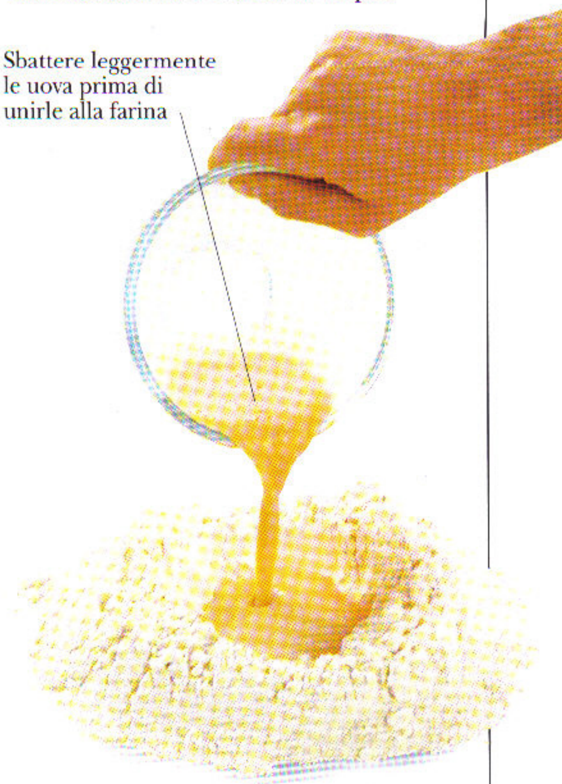
1 Setacciare la farina sulla spianatoia e unirvi una presa di sale.



2 Fare al centro della farina la fontana.

3 Sbattere leggermente le uova in una ciotolina, quindi unirle alla farina, assieme a 125 ml di acqua.

Sbattere leggermente le uova prima di unirle alla farina





4 Amalgamare con le dita le uova e l'acqua, quindi incorporarvi gradualmente la farina.



5 Continuare a lavorare l'impasto con le mani, unendo lentamente altri 125 ml di acqua, in modo da ottenere un impasto morbido. Se necessario, aumentare la quantità d'acqua o quella di farina.

I CONSIGLI

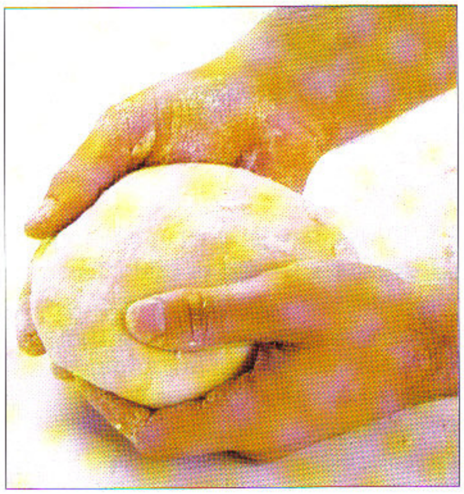
"Quanto più la pasta sarà morbida tanto più leggeri risulteranno gli spaetzli. Fare attenzione però che non siano troppo morbidi."

La pasta va amalgamata con le mani



Con il coltello a spatola raccogliere tutto l'impasto

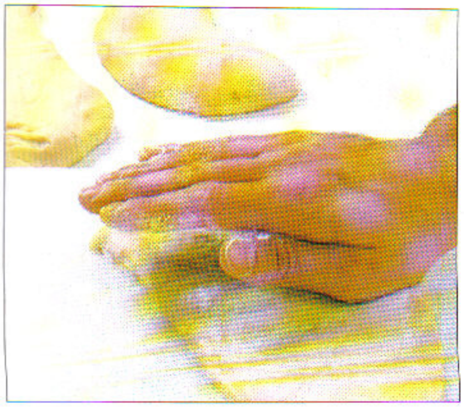
6 Con il coltello a spatola raccogliere anche la pasta che è rimasta attaccata alla spianatoia.



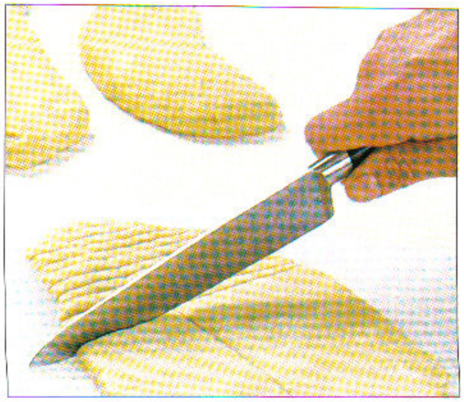
7 Dare all'impasto la forma di una palla, porla in una ciotola e coprirla con un canovaccio. Lasciare in frigorifero per 30-40 minuti.

http://it.groups.yahoo.com/group/easyplace_club/ Iscriviti...non ne rimarrai delluso!!

2 PREPARAZIONE DEGLI SPAETZLI



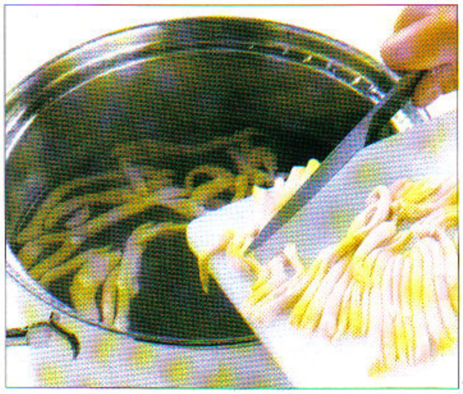
1 Portare quasi a ebollizione abbondante acqua e salarla. Nel frattempo, tagliare l'impasto in 2-3 pezzi. Sulla spianatoia infarinata appiattire un pezzo di pasta con il palmo della mano infarinato.



2 Inumidire il coltello e tagliare il pezzo di pasta a metà per il lungo, quindi dividerlo in tante striscioline.

I CONSIGLI

"Il coltello dovrebbe essere umido per evitare che vi si appiccichi la pasta."



3 Tuffare immediatamente gli spaetzli nell'acqua ben calda. Cuocerli per 5-7 minuti, fino a quando verranno a galla e saranno teneri (dovrebbero avere la stessa consistenza della pasta al dente).

I CONSIGLI

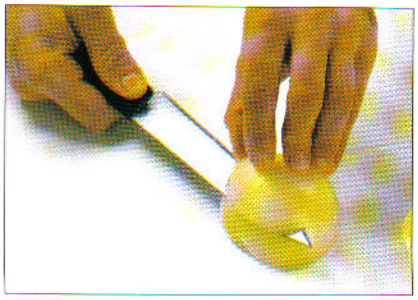
"Mentre si cuoce il primo gruppo di spaetzli, ripetere tutte le fasi del procedimento con il resto della pasta."

4 Far fondere il burro in un piccolo tegame e tenerlo in caldo. Quando gli spaetzli saranno cotti, scolarli con il mestolo forato e porli in un piatto preriscaldato. Tenerli in caldo mentre si preparano gli altri spaetzli. Irrorarli con il burro fuso e mescolare delicatamente con i forchettoni di legno. Tenere in caldo mentre si preparano i fegatini.

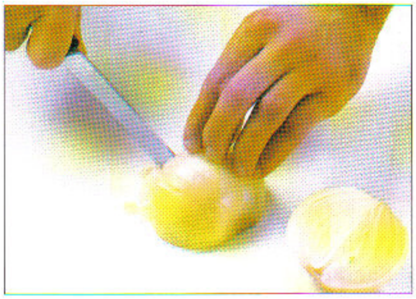


Un mestolino è l'ideale per distribuire il burro fuso sugli spaetzli

COME TRITARE UNA CIPOLLA



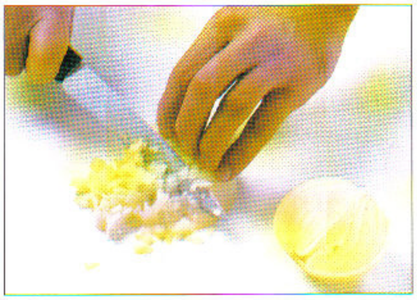
1 Pelare la cipolla e tagliarne una fetta dalla parte superiore; lasciare intatta la radice. Tagliarla a metà nel senso della lunghezza e porne una metà sul tagliere, con la parte tagliata verso il basso. Con un coltello da cucina praticare una serie di tagli orizzontali.



2 Praticare anche una serie di tagli verticali, giungendo fino alla radice ma senza tagliarla.

I CONSIGLI

"Durante l'operazione, tenere le punte delle dita piegate e utilizzare le nocche per guidare la lama del coltello."



3 Affettare la cipolla in senso trasversale in modo da ottenere dei dadini della grandezza desiderata. Se si deve utilizzare un trito finissimo, ripetere l'operazione.

3 COTTURA DEI FEGATINI E COMPLETAMENTO DEL PIATTO



1 Lavare bene le insalate e asciugarle con un canovaccio da cucina. Lavare i fegatini e scolarli bene. Con un coltellino eliminare eventuali macchioline verdi o membrane e tagliare ogni fegatino in 2-3 pezzi. Tritare l'aglio e la cipolla.

Mescolare spesso per garantire una cottura uniforme



2 Far fondere il burro nella padella e lasciarvi appassire l'aglio e la cipolla, mescolando con un cucchiaio di legno. Unirvi i fegatini e farli cuocere per 2-3 minuti fino a quando saranno ben dorati ma ancora rosati al centro. Aggiustare di sale e pepe.

SERVIRE IN TAVOLA

Unire agli spaetzli i fegatini, mescolare bene e distribuire nei singoli piatti preriscaldati. Completare con le insalate miste, quindi servire.



Le insalate miste creano un contrasto di colore e consistenza molto piacevole

Un rametto di cerfoglio è una decorazione semplice ma d'effetto

VARIANTE
SPAETZLI AL BURRO

Gli spaetzli, fatti saltare a fuoco vivace nel burro, sono non solo un delizioso primo piatto, ma anche un ottimo accompagnamento per secondi piatti a base di intingoli.



1 Preparare e cuocere gli spaetzli come indicato nella ricetta principale.

2 Far fondere abbondante burro in una padella, unirvi gli spaetzli e cuocerli a calore moderato per 5-8 minuti, mescolando spesso, fino a quando saranno ben dorati.

I CONSIGLI

"Gli spaetzli sono ottimi anche con un sugo di carne oppure di verdure."

GUARDA e CUCINA

FABBRI EDITORI

http://it.groups.yahoo.com/group/easyplace_club/ Iscriviti...non ne rimarrai delluso!!